



Por Élen S.  
Nalério

# A carne e o sabor

com características singulares.

Muitos são os fatores que podem influir e imprimir características peculiares no produto final cárneo, como por exemplo: a dieta, idade ao abate, sexo, raça e processamento. Dentre eles podemos destacar os sistemas de criação e de terminação dos animais, pois, acredita-se que este seja um dos principais influenciadores do sabor da carne. Isto ocorre, sobretudo, devido à composição diferenciada de ácidos graxos que se formam na carne, respectiva ao distinto manejo alimentar fornecido ao animal durante sua vida, o que culminará em diferentes perfis de sabor e aroma.

Assim, os compostos que dão origem ao sabor à carne são formados durante a vida do animal, porém a maior parte do sabor é formada durante os processos de cocção. No momento em que a carne é assada, ou submetida a qualquer tratamento térmico, é quando se forma seu sabor e aroma. Neste processo, tanto o sabor, quanto o aroma se desenvolvem como resultado de duas reações principais, a reação de Maillard e a degradação térmica dos lipídios. Este é o momento em que se formam substâncias que são responsáveis pelo típico aroma/

sabor. Durante a degradação térmica dos lipídios, se despreendem os aromas e sabores característicos das diferentes espécies, como a bovina, ovina, dentre outras, razão pela qual é tão importante o tipo de gordura presente na carne.

Diversos sistemas são utilizados na terminação de bovinos de corte, no entanto, podemos resumir os sistemas com base em forragens e os de terminação em confinamento. De acordo com o tipo de manejo nutricional que o animal recebe, haverá alterações na composição e na quantidade de gordura da carcaça e, por consequência, na carne, o que influencia grandemente no seu sabor. Assim, podemos ousar dizer que, de acordo com a procedência de determinada carne, podemos ter dois produtos completamente distintos no que se refere às características sensoriais. Uma vez que, a composição da gordura da carne varia de acordo com o tipo de alimentação do animal. Pois, de forma geral, as pastagens fornecem um perfil com altos níveis de ácido linoleico e outros ácidos graxos n-3 poliinsaturados para a gordura. Já dietas baseadas em grãos resultam em gordura com altas concentrações de ácido oleico

e outros ácidos graxos n-6 poliinsaturados. Com isso, os compostos derivados da degradação lipídica, em cada um dos casos, darão origem a diferentes compostos voláteis que serão percebidos de forma diferenciada durante o consumo destas carnes. Além disso, suplementações com grãos e óleos culinarão, dependendo do grau de inclusão na dieta, em diferentes perfis aromáticos da carne.

Além da dieta, alterações microbianas e enzimáticas que ocorrem após o abate podem alterar o perfil de sabor e aroma da carne. Visando prolongar a vida de prateleira da carne são utilizadas técnicas como o emprego do frio e embalagens. Das alternativas de embalagens para a carne, a que tem sido mais empregada e também a mais polêmica é a embalagem a vácuo. Apesar de ser uma ótima forma de conservação da carne, questões relacionadas à aparência e ao aroma/sabor, fazem com que o produto seja questionado pelos consumidores. Neste tipo de embalagem, preconiza-se a ausência de oxigênio, que além de estender grandemente a vida útil do produto refrigerado, determina mudanças transitórias do estado químico da mio glo-

bina (responsável pela cor da carne) e cursa também com mudanças no aroma/sabor da carne. O aparecimento de aromas/sabores diferenciados se justificada uma vez que a carne armazenada em condições de ausência de oxigênio beneficia a multiplicação de bactérias lácticas (similares àquelas presentes na fabricação dos salames). Assim, o aroma/sabor em questão é relacionado à fermentação destas bactérias, com produção de ácido láctico e é conhecido como carne sabor a vácuo.

Por fim, baseado no fato de que a cada mudança dos fatores que influenciam o sabor pode dar origem a um produto diferenciado, deve ser um compromisso de cada elo da cadeia firmar um pacto de qualidade e confiança com o consumidor de carne, estabelecendo padrões de produção. Neste caso, as ferramentas de análises sensoriais são muito úteis para estimar possíveis mudanças no perfil sensorial da carne e, mais que isso, avaliar como o consumidor percebe e aceita o "novo" produto em questão.

*Dra., Pesquisadora em Ciência e Tecnologia da Carne Embrapa Pecuária Sul*